

ABSTRAK

Nama : Kania Irmadela Pangestu, Winda Dwistuti, Wiren Winata Eastin
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : UJI COBA PEMBUATAN MIE DENGAN MENGGUNAKAN
TEPUNG UBI CILEMBU SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG
TERIGU

Penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui apakah tepung ubi cilembu dapat mensubstitusi tepung terigu dalam pembuatan mie. Dalam penelitian uji coba pembuatan mie berbahan dasar tepung ubi cilembu, penulis menggunakan metode pengujian eksperimen yang dilakukan kepada panelis melalui uji organoleptik dan uji hedonik untuk memperoleh hasil dalam penilaian.

Dalam penelitian uji coba produk pembuatan mie berbahan dasar tepung ubi cilembu menggunakan 5 panelis untuk uji organoleptik dan 31 panelis untuk uji hedonik untuk menilai bagaimana produk akhir mie berbahan dasar tepung ubi cilembu dari parameter warna, tekstur, rasa dan aroma.

Hasil uji coba pembuatan mie dengan menggunakan tepung ubi cilembu sebagai substitusi tepung terigu dapat disimpulkan bahwa berdasarkan hasil uji organoleptik dan hedonik meskipun terdapat perbedaan terhadap warna, tekstur, rasa dan aroma. Pada mie berbahan dasar tepung ubi cilembu dalam komposisi 50% Tepung Terigu dan 50% memiliki keunggulan dalam aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa dibandingkan uji coba produk lainnya.

Kata kunci: Mie, Tepung Ubi Cilembu, Tepung Terigu

Abstract

Name : Kania Irmadela Pangestu, Winda Dwistuti, Wiren Winata
Eastin
Study Program : Hotel Business
Faculty : School of Entrepreneurship and Business
Title : THE STUDY TRIALS ABOUT MAKING NOODLES
USING CILEMBU SWEET POTATO AS A
SUBSTITUTE OF FLOURS

This research was carried out with the aim of finding out whether Cilembu sweet potato flour can substitute for wheat flour in making noodles. In the trial research for making noodles made from Cilembu sweet potato flour, the author used an experimental testing method carried out on panelists through organoleptic tests and hedonic tests to obtain results in the assessment.

In the trial research, the product for making noodles made from Cilembu sweet potato flour used 5 panelists for organoleptic tests and 31 panelists for hedonic tests to assess how the final noodle product made from Cilembu sweet potato flour was based on the parameters of color, texture, taste and aroma.

The results of trials on making noodles using Cilembu sweet potato flour as a substitute for wheat flour can be concluded that based on the results of organoleptic and hedonic tests, although there are differences in color, texture, taste and scent. Noodles made from Cilembu sweet potato flour in a composition of 50% wheat flour and 50% have advantages in the aspects of color, scent, texture and taste compared to other product trials.

Keywords: Noodles, Cilembu sweet potato flour, wheat flour